

Province, 53c; Orge, par 48 lbs 75c; Orge à drèche 80c; Blé-d'Inde, à silos; Sarrasin, 70c à 75c; Son, \$1.00; Pois \$1.15.

Lard: — Short Cut, par 200 lbs, \$22.50
Clear fat, \$24.50; Clear Black, \$25.50;
Saindoux pur, le seau, \$2.40; Composé, le seau \$1.90; Chaudière, \$1.75; Jambon, 12 1-2c à 13c; Bacon, 11c à 12c; Porc abattu, \$8.25.

Poisson: — Morue No 1, \$5.50; Saumon, No 1, \$14.00; No 2, \$13.00 à \$10.50; No 3, \$10.50; Hareng No 1, \$5.00; No 2, \$4.00.

Huiles: — Loup marin, 40c; Morue, 33c; Marsouin, 31c.

Nos institutions financières continuent de publier leurs rapports des opérations de l'année écoulée, et montrent des résultats des plus encourageants. S'il est vrai, comme on l'a fréquemment affirmé, que c'est un baromètre sûr de l'état général des affaires, il nous paraît évident que nous traversons une ère de prospérité presque sans précédents. Un fait indéniable, c'est que la confiance des hommes d'affaires dans l'avenir de Québec est presque sans limite.

L'esprit d'entreprise et l'initiative privée se développent parmi nos concitoyens, et nous les voyons plus nombreux que jamais, à la tête des grands projets à l'ordre du jour dont plusieurs sont en voie de réalisation. Contrairement à ce qui se passait autrefois, des professionnels n'hésitent pas aujourd'hui à se mettre dans ces entreprises, et à y placer leurs connaissances ainsi que leurs capitaux. Quelques-uns même, nous dit-on, poussent le mercantilisme un peu trop loin, car nous avons, dans certaines grandes rues commerciales, le spectacle de professionnels qui, le jour, sont à leur étude, et qu'on retrouve, le soir, en arrière du comptoir. Voilà des gens qui se remuent, et qui se montrent au-dessus des préjugés.

* **

Une mesure qui ne paraît pas de voir être populaire parmi Messieurs les Voyageurs de commerce, est celle que vient d'adopter le conseil de-ville en portant de \$60 à \$300 le coût de leurs licences dans les limites de Québec. Les opinions sont divisées à ce sujet, mais la majorité des citoyens paraît approuver la décision du conseil.

L. D.

Pommes au gallon

Les acheteurs de pommes en gallons obtiendront un bel article à prix très bas, en s'adressant à la maison L. Chaput, Fils & Cie, Montréal.

LES LAITS FERMENTES UTILISES COMME BOISSONS

(De La Laiterie)

(Suite et fin.)

La fermentation en vase clos—dans des bouteilles en verre épais à fermeture mécanique, telles que les canettes à bière, par exemple, que l'on remplit aux trois-quarts—doit s'effectuer à une température plutôt basse (54 à 59° fahr.), pour ne pas trop favoriser l'acidification par les ferments lactiques. De plus, les flacons, que l'on maintient couchés, doivent être fréquemment agités, de façon à éviter la coagulation en masse, la principale qualité du breuvage en question, au point de vue diététique, résidant surtout, en effet, dans un état d'extrême division de la caséine.

En général, après quarante-huit heures, la liqueur peut être consommée: c'est le képhir dit numéro deux. Si l'on désire une boisson moins forte, on doit l'utiliser seulement après vingt-quatre heures de bouteille; on a alors le képhir numéro un. Enfin, le képhir numéro trois qui, lui, à soixante-douze heures de fermentation, est encore plus actif.

Il est d'ailleurs toujours possible d'arrêter l'influence chimique des microorganismes, en plongeant le récipient dans de la glace: on peut de la sorte, conserver au liquide sa force primitive pendant une dizaine de jours.

Il est à peine besoin de faire remarquer que l'on réserve journellement, sur la quantité de boisson prête à être consommée, une certaine proportion qui, faisant à son tour office de levain, est mélangée à une nouvelle partie de lait à "diastaser".

À la rigueur, on peut préparer soi-même ledit levain avec des grains ou de la poudre de képhir, mais nous nous hâtons d'ajouter que, dans ce cas, les manipulations nécessaires, plus délicates, rendent par cela même le résultat plus aléatoire. Aussi nous ne saurions conseiller cette façon de procéder dans une laiterie où les soins minutieux nécessaires feraient défaut.

Pour les adultes, le professeur Hayem conseille le régime mixte, qui consiste à boire le képhir pendant les repas et, en outre, un ou deux verres entre les repas. Mais, en cas de maladie, il est toujours prudent, pour le régime à suivre, de consulter son médecin, qui indiquera, en même temps que la dose convenable, le degré de force que devra présenter le breuvage.

Quant aux enfants, le professeur Monti dit: "Ils s'y accoutument très vite et ne vomissent que très rarement. Il facilite la défécation et augmente le poids du corps."

Toutefois, comme dans ce cas particulier, cette boisson administrée pure serait trop forte, ce praticien ordonne, pour les nourrissons au-dessous de trois mois, de leur distribuer un mélange à parties égales d'eau et de képhir; pour les enfants de trois à sept mois, deux de képhir et une d'eau; enfin, pour ceux de sept à quinze mois, trois de képhir et une d'eau.

Le leben est un dérivé du lait qui présente une grande analogie avec le koumiss des Tartares, sorte de képhir obtenu avec le lait de jument.

Pour la préparation du leben on utilise toutes les variétés de lait pures ou en mélange, mais la boisson semble acquérir des qualités particulièrement recherchées avec le lait de chèvre.

L'agent actif de la fermentation est encore

ici un ensemble de ferments organisés qui tapisse sous forme d'une mince couche visqueuse l'intérieur de l'outre qui sert de récipient au liquide. L'outre en question est formée d'une peau traitée au préalable par un mélange de sel de cuisine et de poudre d'écorce de pin d'Alger.

Le lait légèrement chauffé, est introduit dans le réservoir en peau. On suspend ce dernier et on lui imprime un mouvement de va-et-vient. Ce balancement continu a pour double effet de répartir les êtres microbiens dans toute la masse, en même temps qu'il s'oppose à la prise en bloc de la matière caséineuse.

Cet aliment est surtout utilisé par les pasteurs nomades de l'Algérie.

D'après Lévy on pourrait préparer une boisson analogue au képhir en maintenant à 54 à 55° fahr. un mélange formé de neuf parties de lait bouilli et une partie de lait caillé, que l'on agiterait de temps en temps. Dans ce cas particulier, il est certain que le mélange en question serait surtout le siège d'une fermentation lactique, et que les autres produits résiduels résultant du processus vital des infiniments petits que l'on trouve dans le képhir bien fabriqué, l'alcool entre autres, n'y figureront qu'en minime quantité, si tant est qu'il s'y en forme.

Beersteen a fait breveter un mode de traitement du lait destiné à en obtenir un produit dans lequel la matière d'albuminoïde est passée à l'état d'albumose et de peptone.

La marche à suivre consiste à chauffer quelque temps le liquide à 230° fahr., à l'ensemencer ensuite avec une bactérie peptogène—le bactérium peptofaciens,—puis à le maintenir à une douce chaleur 68 à 86° fahr.

Dans ces conditions la caséine se solubilise; il se forme également une petite quantité d'acide lactique, en même temps que le lait devient fluide et transparent.

Pour tuer les agents de la préparation on porte à l'ébullition. À cette température, et en présence de l'acide, la matière albuminoïde non altérée se précipite. On filtre et le filtrat est concentré par évaporation en vase ouvert. La liqueur ainsi obtenue est très riche en principes azotés solubles et en sels minéraux, partant très nourrissante en même temps qu'engageante à boire. On peut toujours la conserver en la stérilisant dans des flacons.

On pourrait peut-être utiliser avec profit, dans une préparation analogue à la précédente, des cultures pures de Tyrothrix tenuis, ferment découvert par M. Duclaux et qui jouit au plus haut degré de la propriété de solubiliser la caséine.

Le champagne de lait ou galazyne est un autre dérivé du lait dans lequel on a provoqué la formation d'acide carbonique qui le rend mousseux et piquant, et d'un peu d'alcool.

On sait que le sucre de lait subit plus difficilement que le sucre ordinaire la fermentation alcoolique. On peut toutefois activer sa transformation par l'emploi de certaines levures spéciales—levures du lactose de Duclaux, de Kayser, d'Adamez—ou après doublement préalable de la lactine en glucose et galactose. D'ailleurs rien n'empêche d'ajouter au liquide une certaine quantité de sucre ordinaire avec de la levure de brasserie.

On fait dissoudre par exemple par litre de lait 15 grammes (une demi-once) de sucre de canne. On chauffe à 77-86° fahr. puis on délaye dans un peu du même liquide, 6